

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2024** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Flanksteak mit Steinpilzrahm und Ricotta-Spinat-Maultaschen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Flanksteak:**

600 g Flanksteak  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Flanksteak mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen.

**Für den Nudelteig:**

3 Eier  
 300 g Weizenmehl + Mehl, zum Ausrollen  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 50 ml Wasser

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Das Eiweiß zum „Verkleben“ der Maultaschen beiseitestellen. Mehl, ein Vollei, zwei Eigelbe, 50 ml Wasser, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Hilfe einer Pastamaschine ca. 3 mm dick ausrollen. Alternativ kann der Teig auch mit einem Nudelholz ausgerollt werden.

**Für die Füllung:**

400 g frischer Spinat  
 100 g Ricotta  
 1 Schalotte  
 50 g Butter  
 1 l Gemüsefond  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen und gründlich waschen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit dem Spinat zusammen in Butter anschwitzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend grob hacken. Auf einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Ricotta dazugeben und vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und der Länge nach auf die Mitte des Nudelteiges geben. Ränder mit Eiweiß (s.o.) einstreichen. Dann den Teig umklappen und mit dem Stiel eines Holzlöffels die Maultaschen in gewünschter Größe portionieren. Gemüsefond zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

**Für den Steinpilzrahm:**

250 g frische Steinpilze  
 2 Schalotten  
 200 g Sahne  
 1 EL Butter  
 40 ml Sherry  
 40 ml trockener Weißwein  
 120 ml Kalbsfond  
 1 Bund Kerbel  
 Speisestärke, zum Abbinden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Zunächst die Pilze in Butter anschwitzen, dann herausnehmen und beiseitelegen. Nun Schalotten in die Pfanne geben und ebenfalls anschwitzen. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit der Sahne und dem Kalbsfond auffüllen und aufkochen. Kerbel abrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Sauce mit der Stärke binden, Pilze und Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

, Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Dagmar:** *Dagmar schmeckte die Füllung der Maultaschen mit etwas Zitronenabrieb ab.  
Zitrone*

**Zusatzzutaten von Patrick:** *Patrick schmeckte die Füllung der Maultaschen mit etwas Zitronenabrieb ab. Den Salbei verwendete er nicht.  
Zitrone, Salbei*

## Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2024 ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



### Caesar Salad

Zutaten für zwei Personen

#### Für das Dressing:

2-3 Sardellenfilets  
1 EL Kapern  
1 Ei  
3 EL geriebener Parmesan  
1 EL Senf  
30 ml heller Balsamicoessig  
60 ml Hühnerfond  
200 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kapern grob hacken.

In einem hohen Gefäß das Eigelb mit Senf, Balsamicoessig, Fond, Kapern, Sardellen, Parmesan sowie Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren. Nun das Öl langsam dazugießen. Das Dressing soll binden, aber nicht zu mayonnaiseig werden. Bei Bedarf etwas Fond nachgießen. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Croûtons:

2 Scheiben Weißbrot  
Olivenöl, zum Braten  
Sonnenblumenöl, zum Braten

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Oliven- und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten.

#### Für den Salat:

1 großer Kopf Römersalat  
200 g Hähnchenbrustfilet  
4 Kirschtomaten  
3 EL Parmesanspäne  
Kürbiskern-Öl, zum Beträufeln  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Öl ringsherum braten. In den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen.

Salat waschen, trocknen, mundgerecht schneiden oder halbieren, dann auf Tellern anrichten. Das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln. Frische Croûtons auf dem Salat verteilen. Mit Parmesanspäne Tomaten und Fleisch dekorieren und mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.



Für den Caesar Salad eignen sich am besten knackige grüne Salate wie Römer, Eisberg, Kopfsalatherzen oder Endivie, weil diese Sorten gut mit der etwas schwereren Vinaigrette harmonieren.

Das Gericht anrichten und auf Tellern servieren.